

REGLAMENTO DE EJECUCIÓN (UE) 2015/2257 DE LA COMISIÓN**de 4 de diciembre de 2015****por el que se inscribe una denominación en el Registro de Especialidades Tradicionales Garantizadas [Кайсерован врат Тракия (Kayserovan vrat Trakiya) (ETG)]**

LA COMISIÓN EUROPEA,

Visto el Tratado de Funcionamiento de la Unión Europea,

Visto el Reglamento (UE) n° 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 21 de noviembre de 2012, sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios ⁽¹⁾, y, en particular, su artículo 52, apartado 3, letra a),

Considerando lo siguiente:

- (1) De conformidad con el artículo 50, apartado 2, letra b), del Reglamento (UE) n° 1151/2012, la solicitud de registro de la denominación «Кайсерован врат Тракия» (Kayserovan vrat Trakiya) presentada por Bulgaria se publicó en el *Diario Oficial de la Unión Europea* ⁽²⁾.
- (2) El 11 de junio de 2014, la Comisión recibió una notificación de oposición de la Cámara de Comercio de Kayseri (Turquía). La notificación de oposición fue seguida de una declaración motivada de oposición remitida por correo electrónico de 14 de agosto de 2014. El artículo 51, apartado 2, del Reglamento (UE) n° 1151/2012 establece que una notificación de oposición debe ir seguida de una declaración motivada de oposición en el plazo de dos meses. La declaración motivada de oposición se produjo después del plazo de dos meses. Por lo tanto, la Comisión considera que la oposición de la Cámara de Comercio de Kayseri (Turquía) no es admisible.
- (3) El 12 de junio de 2014, Grecia envió una notificación de oposición que incluía una declaración motivada de oposición. La oposición se basaba en el artículo 21, apartado 1, letra b), del Reglamento (UE) n° 1151/2012. Se alegó que, al pertenecer a Grecia parte de la región de Tracia, el registro de la denominación «Кайсерован врат Тракия» (Kayserovan vrat Trakiya) iría en perjuicio del derecho de los productores griegos a utilizar el nombre geográfico «Θράκη» (Tracia). Varios productos cárnicos utilizan legalmente el nombre «Tracia» en sus denominaciones de venta.
- (4) La Comisión examinó la oposición de Grecia y la consideró admisible con arreglo al artículo 21, el apartado 1, letra b), del Reglamento (UE) n° 1151/2012. Mediante carta de 10 de octubre de 2014, invitó a las partes interesadas a celebrar las consultas pertinentes para buscar un acuerdo entre ellas de conformidad con sus procedimientos internos.
- (5) Bulgaria y Grecia alcanzaron un acuerdo, notificado a la Comisión el 5 de mayo de 2015.
- (6) En la medida en que se ajusta a lo dispuesto en el Reglamento (UE) n° 1151/2012 y otra normativa de la UE, el contenido del acuerdo celebrado entre Bulgaria y Grecia puede ser tenido en cuenta.
- (7) A la luz del artículo 18, apartado 3, del Reglamento (UE) n° 1151/2012, a fin de distinguir los productos que comparten denominaciones similares y evitar el riesgo de inducir a error a los consumidores sobre la procedencia de un producto, Bulgaria y Grecia acordaron que la denominación «Кайсерован врат Тракия» (Kayserovan vrat Trakiya) vaya acompañada de la mención «elaborado según la tradición de Bulgaria».
- (8) Las dos partes acordaron asimismo que el presente Reglamento contenga una declaración en la que se precise que no debe considerarse que el nombre geográfico «Tracia» queda reservado para el «Кайсерован врат Тракия» (Kayserovan vrat Trakiya).
- (9) A la luz de lo anterior, la Comisión estima que la denominación «Кайсерован врат Тракия» (Kayserovan vrat Trakiya) debe ir acompañada de la mención «elaborado según la tradición de Bulgaria».

⁽¹⁾ DO L 343 de 14.12.2012, p. 1.⁽²⁾ DO C 75 de 14.3.2014, p. 16.

- (10) Además, conviene aclarar que, sin perjuicio del artículo 24, apartado 2, del Reglamento (UE) n° 1151/2012, el registro de la denominación «Кайсерован врат Тракия» (Kaysеровan vrat Trakiya) elaborado según la tradición de Bulgaria no impide a los productores utilizar el nombre geográfico «Tracia», incluidas sus traducciones, en el etiquetado o presentaciones dentro del territorio de la Unión, de conformidad con la legislación de la UE y, en particular, con el Reglamento (UE) n° 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo ⁽¹⁾, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.

HA ADOPTADO EL PRESENTE REGLAMENTO:

Artículo 1

Queda registrada la denominación «Кайсерован врат Тракия» (Kaysеровan vrat Trakiya) (ETG).

La denominación contemplada en el párrafo primero identifica un producto de la clase 1.2. Productos cárnicos (cocidos, en salazón, ahumados, etc.) del anexo XI del Reglamento de Ejecución (UE) n° 668/2014 de la Comisión ⁽²⁾.

Artículo 2

La denominación a que se refiere el artículo 1 deberá ir acompañada de la mención «elaborado según la tradición de Bulgaria». El pliego de condiciones consolidado figura en el anexo del presente Reglamento.

Artículo 3

El nombre geográfico «Tracia», incluidas sus traducciones, podrá seguir utilizándose en el etiquetado o presentaciones dentro del territorio de la Unión, siempre que se respeten los principios y normas aplicables de su ordenamiento jurídico.

Artículo 4

El presente Reglamento entrará en vigor a los veinte días de su publicación en el *Diario Oficial de la Unión Europea*.

El presente Reglamento será obligatorio en todos sus elementos y directamente aplicable en cada Estado miembro.

Hecho en Bruselas, el 4 de diciembre de 2015.

Por la Comisión
El Presidente
Jean-Claude JUNCKER

⁽¹⁾ Reglamento (UE) n° 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 25 de octubre de 2011, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor y por el que se modifican los Reglamentos (CE) n° 1924/2006 y (CE) n° 1925/2006 del Parlamento Europeo y del Consejo, y por el que se derogan la Directiva 87/250/CEE de la Comisión, la Directiva 90/496/CEE del Consejo, la Directiva 1999/10/CE de la Comisión, la Directiva 2000/13/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, las Directivas 2002/67/CE y 2008/5/CE de la Comisión, y el Reglamento (CE) n° 608/2004 de la Comisión (DO L 304 de 22.11.2011, p. 18).

⁽²⁾ Reglamento de Ejecución (UE) n° 668/2014 de la Comisión, de 13 de junio de 2014, que establece las normas de desarrollo del Reglamento (UE) n° 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios (DO L 179 de 19.6.2014, p. 36).

ANEXO

SOLICITUD DE REGISTRO DE UNA ESPECIALIDAD TRADICIONAL GARANTIZADA (ETG)

REGLAMENTO (CE) Nº 509/2006 DEL CONSEJO (*)

«КАЙСЕРОВАН ВРАТ ТРАКИЯ» (KAYSEROVAN VRAT TRAKIYA)

Nº CE: BG-TSG-0007-01018 — 23.7.2012

1. Nombre y dirección de la agrupación solicitante

Nombre de la agrupación o de la organización (en su caso): Sdruzhenie «Traditsionni surovo-susheni mesni produkti» (STSSMP)

— Dirección: bul. Shipchenski prohod, bl. 240, vh A, ap 6, et. 3, Sofia 1111

— Tel. + 359 29712671

— Fax: + 359 29733069

— Correo electrónico: office@amb-bg.com

2. Estado miembro o tercer país

Bulgaria

3. Pliego de condiciones del producto**3.1. Nombre(s) que debe(n) registrarse [artículo 2 del Reglamento (CE) nº 1216/2007 de la Comisión (¹)]**

«Кайсерован врат Тракия» (Kayserovan vrat Trakiya)

La denominación debe ir acompañada de la mención «elaborado según la tradición de Bulgaria».

3.2. Indicar si el nombre

es específico por sí mismo

expresa la característica específica del producto agrícola o alimenticio

La denominación «Kayserovan vrat Trakiya» aparece por primera vez en 1980 en un documento de normalización referente a la fabricación del producto, norma sectorial 18-71996-80, elaborado por dos científicos búlgaros, Dzhevizov y Kiseva. El producto ganó una rápida popularidad y, desde hace ya más de treinta años, se fabrica tradicionalmente con ese nombre en todo el país. Además, el nombre es específico por sí mismo dado que indica los ingredientes básicos del producto (descritos en el punto 3.6).

3.3. Indíquese si se solicita la reserva del nombre de acuerdo con el artículo 13, apartado 2, del Reglamento (CE) nº 509/2006

Registro con reserva de nombre

Registro sin reserva de nombre

(*) Reglamento (CE) nº 509/2006 del Consejo, de 20 de marzo de 2006, sobre las especialidades tradicionales garantizadas de los productos agrícolas y alimenticios (DO L 93 de 31.3.2006, p. 1). Reglamento remplazado por el Reglamento (UE) nº 1151/2012.

(¹) Reglamento (CE) nº 1216/2007 de la Comisión, de 18 de octubre de 2007, por el que se establecen las disposiciones de aplicación del Reglamento (CE) nº 509/2006 del Consejo sobre las especialidades tradicionales garantizadas de los productos agrícolas y alimenticios (DO L 275 de 19.10.2007, p. 3).

3.4. Tipo de producto

Clase 1.2. Productos cárnicos (cocidos, en salazón, ahumados, etc.)

3.5. Descripción del producto agrícola o alimenticio que lleva el nombre indicado en el punto 3.1 [artículo 3, apartado 1, del Reglamento (CE) nº 1216/2007]

El «Kayserovan vrat Trakia» es una especialidad cárnica cruda y desecada que se fabrica a partir de carne sin picar. El producto se elabora con cuello de cerdo deshuesado, fresco, que se presiona varias veces durante el secado y se unta con una mezcla de especias naturales y de vino blanco denominada «kayserov». Puede ser consumido directamente por cualquier tipo de consumidor.

Características físicas — Forma y tamaño

— Forma cilíndrica alargada y aplastada; cada pieza tiene un grosor de entre 3 y 4 cm.

Características químicas

- Contenido de agua expresado en porcentaje de la masa total: máx. 40,0 %.
- Cloruro de sodio expresado en porcentaje de la masa total: máx. 5,0 %.
- Nitritos (cantidad residual en el producto acabado): máx. 50 mg/kg.
- pH: al menos 5,4.

Características organolépticas

Aspecto exterior y color:

— La superficie se encuentra revestida con la mezcla «kayserov», de color marrón rojizo, y está bien seca, con una costra claramente visible.

Superficie de corte

— El tejido muscular es de color rojo vivo y las grasas de color rosa pálido, con un grosor máximo de 1 cm.

Consistencia: La consistencia es densa y elástica.

Sabor y olor: Sabor característico, agradable y moderadamente salado, con un profundo aroma asociado a las especias utilizadas; el producto carece de olores o sabores extraños.

El «Kayserovan vrat Trakiya» puede comercializarse entero, en trozos cortados o en lonchas finas, envasado al vacío, en celofán o en atmósfera modificada.

3.6. Descripción del método de producción del producto agrícola o alimenticio que lleva el nombre indicado en el punto 3.1 [artículo 3, apartado 2, del Reglamento (CE) nº 1216/2007]

Para producir «Kayserovan vrat Trakiya», se necesitan las materias primas y los aditivos siguientes:

Carne: cuello de cerdo: 100 kg

Mezcla de salazón para 100 kg de cuello de cerdo: 3,35 kg de cloruro de sodio; 40 g de ácido ascórbico (antioxidante E300); 100 g de nitrato de potasio (E252) u 85 g de nitrato de sodio (E251); 500 g de azúcar cristalizado refinado.

Mezcla «kayserov» para 100 kg de cuello de cerdo:

- 4,0 kg de pimentón,
- 3,0 kg de alholva o fenogreco,
- 2,0 kg de ajo,
- 12,0 litros de vino blanco.

Hilo/cordel de cáñamo.

Método de obtención

Para elaborar el «Kayserovan vrat Trakiya», se utiliza carne fresca de cuello de cerdo maduro, con un valor pH de entre 5,6 y 6,2. La carne se deshuesa teniendo cuidado de no dañar la integridad de los grupos musculares. El límite se sitúa, por delante, a la altura de la articulación atlantooccipital, por detrás, entre la quinta y sexta vértebras dorsales y, por debajo, al nivel de la quinta intercostal. El límite inferior atraviesa las cinco primeras costillas en un corte horizontal. La carne deshuesada se limpia de las partes sangrantes, se le da forma y se coloca en recipientes limpios adecuados para la salazón. La mezcla de cloruro de sodio, de ácido ascórbico, de nitrato de potasio/sodio y de azúcar cristalizado refinado se prepara a mano o a máquina. Los cuellos ya salados se depositan enteros en recipientes de plástico o de acero inoxidable para su maduración en almacenes frigoríficos a una temperatura de entre 0 y 4 °C. Tras tres o cuatro días, se vuelven a colocar en orden inverso, es decir, las piezas de arriba se colocan abajo y viceversa, y se almacenan de nuevo durante al menos diez días en las mismas condiciones hasta su salazón completa y uniforme. Los cuellos ya salados se cuelgan por medio de un lazo a perfiles de madera o de metal dispuestos en carros de acero inoxidable para salchichas. Las piezas así suspendidas, que no deben entrar en contacto las unas con las otras, se dejan escurrir durante un máximo de 24 horas a una temperatura ambiente de no más de 12 °C y se introducen después en cámaras de secado (climatizado o natural) en las que pueden regularse la temperatura y el grado de humedad. El secado tiene lugar a una temperatura ambiente de entre 12 y 17 °C, con una humedad relativa comprendida entre el 70 % y el 85 %. Durante el proceso de secado y maduración, el producto se somete varias veces a una operación de prensado. La duración de cada prensado oscila entre 12 y 24 horas. El primero tiene lugar cuando las piezas están ya moeradamente secas y puede palpase en la superficie una fina costra. Antes de las operaciones de prensado, se procede a la clasificación de las diferentes piezas en función de su grosor. El proceso de secado se prolonga hasta la obtención de una consistencia plenamente elástica y de un contenido de agua no superior al 40 % de la masa total. Tras el último prensado, las piezas se untan con la mezcla «kayserov» (compuesta, según la receta, por especias, agua y vino blanco), hasta obtener una capa de entre 2 y 3 mm, y se suspenden para someterse a un proceso de secado hasta que la mezcla «kayserov» queda bien seca y forma una costra. El fenogreco debe triturarse fino previamente y empaparse en agua tibia durante 24 horas.

3.7. *Carácter específico del producto agrícola o alimenticio [artículo 3, apartado 3, del Reglamento (CE) n° 1216/2007]*

— Características gustativas y aromáticas del producto

La cuidadosa selección y clasificación de la materia prima cárnica utilizada (carne fresca de cuello de cerdo) y la mezcla «kayserov» confieren al «Kayserovan vrat Trakiya» un gusto y un aroma únicos.

Para elaborar el «Kayserovan vrat Trakiya» tradicional, no se utilizan cultivos de inducción de la fermentación (levaduras) ni reguladores del pH, lo que distingue a este producto de los que hoy se fabrican con nuevas tecnologías.

— Forma aplastada específica

La forma característica del producto se obtiene mediante una operación de prensado que se repite varias veces durante el proceso de secado.

3.8. *Carácter tradicional del producto agrícola o alimenticio [artículo 3, apartado 4, del Reglamento (CE) n° 1216/2007]*

El «Kayserovan vrat Trakiya» pertenece al grupo de especialidades de carne cruda, secada y prensada, que se fabrican a partir de carne de cerdo no picada. Forma parte de la rica selección de productos cárnicos que se elaboran en Bulgaria desde hace varias décadas. Su fabricación en Bulgaria tiene una tradición de más de treinta años.

Los datos históricos relativos a la tecnología y a la receta de fabricación de esta especialidad figuran en el documento de normalización sobre los requisitos de los productos ON 18-71996-80 — Pastarma «Plovdiv», Pastarma «Rodopa», «kayserovan svinski vrat Trakiya», Unión Nacional Agroindustrial (NAPS) Sofía, 1980. La técnica de producción se describe en la Instrucción tecnológica n° 326, de 20 de octubre de 1980, para la producción de pastarma «Plovdiv», «Rodopa» y «Kayserovan svinski vrat Trakia» (Unión Nacional Agroindustrial, Sofía, 1980), elaborada por los científicos Dzhevizov y Kiseva en Plovdiv.

El método tradicional exige que durante el proceso de secado se respeten ciertos parámetros (temperatura y humedad). Además, como excepción enmarcada en el artículo 10, apartado 4, del Reglamento (CE) n° 853/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo ⁽¹⁾, se utilizan en la elaboración del producto prensas con paneles de madera. Estos diversos elementos proporcionan unas condiciones naturales favorables al desarrollo de la microflora necesaria en el curso del proceso de secado. La técnica del prensado aporta al producto su forma aplastada característica y le confiere sus propiedades gustativas tradicionales específicas, que se han mantenido sin cambios hasta la fecha.

⁽¹⁾ Reglamento (CE) n° 853/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal (DO L 139 de 30.4.2004, p. 55).

3.9. *Requisitos mínimos y procedimientos aplicables al control del carácter específico [artículo 4 del Reglamento (CE) nº 1216/2007]*

Los controles que se efectúan durante el proceso de fabricación y después de él atienden a los aspectos siguientes:

- la conformidad de la materia prima cárnica utilizada con los requisitos recogidos en el punto 3.6 del pliego de condiciones,
- el respeto de las proporciones que indica la receta para los ingredientes cárnicos y la mezcla de salazón en el momento de dosificarse esta última y de mezclarse con los ingredientes cárnicos, y respeto de las cantidades de ingredientes y aditivos especificadas en la receta,
- el respeto de la técnica de producción durante el salado de las piezas de carne conforme al punto 3.6,
- la temperatura y la humedad durante el proceso de escurrido y de secado del producto y el aspecto físico de este,
- el respeto de las proporciones que indica la receta para los ingredientes cárnicos y la mezcla «kayserov» en el momento de dosificarse esta última y de mezclarse con los ingredientes cárnicos, y respeto de las cantidades de ingredientes y especias especificadas en la receta,
- la limpidez del vino blanco utilizado para la fabricación de la mezcla «kayserov», su fecha de caducidad y la cantidad utilizada, que ha de ajustarse a la receta conforme al punto 3.6,
- el aspecto exterior y el color del producto, que se controlan por medio de una inspección ocular que permita determinar si la mezcla «kayserov» se ha secado bien formando una costra en su superficie,
- la conformidad con las exigencias relativas a la superficie de corte, a la consistencia, al aroma y al sabor, que se controlan por medio de un minucioso análisis sensorial del producto acabado,
- el respeto de los parámetros físico-químicos que requiere para el producto acabado el punto 3.5 del pliego de condiciones, utilizando para el control métodos de laboratorio aprobados.

Los diferentes aspectos arriba indicados deben controlarse una vez al año. No obstante, en caso de observarse alguna irregularidad en cualquier fase del proceso de producción, la frecuencia de los controles pasa a ser semestral.

4. **Autoridades u organismos encargados de verificar el respeto del pliego de condiciones**

4.1. *Nombre y dirección*

Nombre: Q Certificazioni S.r.l.

Dirección: Villa Parigini, loc. Basciano, 53035 Monteriggioni (SI), Italia;

Bulgaria 4000 Plovdiv No 42a, Ulitsa Leonardo da Vinci

Teléfono/fax + 359 32649228

Teléfono móvil: + 359 897901680

Correo electrónico: office@qci.bg

Público Privado

4.2. *Tareas específicas de la autoridad u organismo*

El organismo mencionado en el punto 4.1 lleva a cabo los controles necesarios para verificar el respeto de todos los requisitos que dispone el pliego de condiciones.
